N. 386

DAL 26 OTTOBRE AL 1 NOVEMBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 386 - Dal 26 Ottobre al 1 Novembre 2025 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 26 OTTOBRE AL 1 NOVEMBRE 2025

Villa Poggio Salvi
Barone Pizzini
Umani Ronchi
Ceralti
Moët et Chandon
Podere Il Castellaccio
Leone de Castris
Trequanda
Val di Suga
Domaine Corsin
Cuvage
Campo alle Comete
Villa Franciacorta
San Felice

Zoom: Buratti Confetti, Dragées
Ristorante: Iyo Kaiseki - Milano

I VINI DI WINENEWS

italesse
Taste Like a Master
I calici sensoriali progettati attorno al vino



VILLA POGGIO SALVI

Doc Moscadello di Montalcino Aurico

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Poggio Salvi
Proprietà: famiglia Tagliabue
Enologo: Luca Belingardi, Vittorio Fiore

Il Moscadello di Montalcino Aurico 2018, Moscato Bianco maturato per due anni in barrique, profuma di fiori di glicine e gelsomino, agrumi canditi, miele, frutta gialla matura ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è godibile, dolce e ben bilanciato, terminando in un finale persistente e dai tocchi agrumati. Nel 1979 l'Ing. Pierluigi Tagliabue, arriva a Montalcino e decide l'acquisto di Villa Poggio Salvi (il cui toponimo rimanda al nome usato anticamente "Poggio della Salute", e che identificava il luogo), iniziando da subito una completa e profonda ristrutturazione della tenuta. Oggi la cantina, condotta dallo stesso Pierluigi Tagliabue e dal nipote enologo Luca Belingardi, conta su 41 ettari di vigneti, che insistono sul quadrante meridionale della denominazione del Brunello, ad altitudini tra i 300 e i 500 metri su livello del mare. Nel 1998 l'azienda si è arricchita anche di una nuova tenuta nella terra del Chianti, "Casavecchia", dove vengono prodotti il Chianti Colli Senesi e gli Igt "Tosco" e "Lavischio". I vini aziendali sono molto noti grazie anche al simbolo della "Pomona", il viso di donna dai capelli d'uva che raffigura la "Patrona pomorum", dea romana dei frutti, che campeggia sulle etichette aziendali fin dal loro esordio sul mercato, con il Brunello di Montalcino Pomona, il Cru che interpreta il ruolo di vino bandiera aziendale, arrivato sul mercato per la prima volta con l'annata 2010.

(are)



BARONE PIZZINI

Docg Franciacorta Extra Brut Rosé

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 33,50
Azienda: Barone Pizzini S.p.A Agricola
Proprietà: famiglia Colombo, famiglia Ghitti, Silvano Brescianini
Enologo: Leonardo Valenti

Il Franciacorta Rosé 2021 è un Pinot Nero in purezza, maturato parzialmente in barrique esauste e lasciato sui suoi lieviti dai 30 ai 40 mesi, a seconda delle caratteristiche dell'annata. Al naso si susseguono rimandi ai piccoli frutti rossi e al sottobosco, con tocchi di pane appena sfornato. In bocca il sorso è agile, dallo sviluppo cremoso e dal finale che torna su toni fruttati. Barone Pizzini con sede a Provaglio d'Iseo - fondata nel 1967, con le prime etichette arrivate nel 1971 - è anche la prima azienda in Franciacorta che ha convertito i suoi vigneti al biologico (1998). Dai 60 ettari vitati di proprietà, posti nei comuni di Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca e Capriolo, la cantina ricava 370.000 bottiglie di produzione complessiva. Ma non solo. Ha puntato con altrettanta convinzione anche sul recupero e la valorizzazione dell'Erbamat, vitigno di antica coltivazione locale, che Barone Pizzini ha piantato nel 2008, effettuando la sua prima vendemmia nel 2011 e la prima spumantizzazione nel 2013. Nei primi anni del Nuovo Millennio, l'azienda del bresciano esce dai confini della Franciacorta ed espande la propria sfera di influenza con l'avvio delle esperienze viticole di Podere Ghiaccioforte (20 ettari vitati in biologico) in Maremma, e della marchigiana Tenuta Pievalta (34 gli ettari a vigneto in biologico/biodinamico) nella denominazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi.

(fp)



UMANI RONCHI

Spumante Extra Brut LH2 Version 15

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Verdicchio, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 28.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: S.p.A Agricola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bernetti
Enologo: Giacomo Mattioli

"Ogni versione di LH2 ha una precisa identità, è una storia a sé, è la somma di diversi dettagli differenti che si traduce in valore e unicità". Parola di Michele Bernetti, titolare di Umani Ronchi, affermato brand nazionale e internazionale che vanta oggi più di 200 ettari tra Marche e Abruzzo. LH2 è una cuvée prodotta da uve di Verdicchio e Chardonnay, fatte maturare sia in acciaio che in legno piccolo, per raggiungere una maggiore complessità aromatica. L'affinamento in bottiglia per 25-30 mesi perfeziona la maturità e l'equilibrio di questo Metodo Classico, il cui nome è l'acronimo di "Little Heaven 2 grape varieties". "Piccolo Paradiso" è l'esclamazione che fece un enoappassionato australiano degustando il vino alla sua uscita e che l'azienda ha fatto propria inserendola nel nome del vino. La versione 15 l'abbiamo degustata e apprezzata in occasione dell' evento "L'Altro Volto del Metodo Classico" organizzato da Ais Lazio a Roma. Nel bicchiere il vino presenta un colore giallo paglierino brillante con un perlage persistente e fine. Al naso emergono fragranze floreali, di erbe balsamiche e richiami fruttati di mandarino e bergamotto. In bocca ha un ingresso cremoso, che si snoda attraverso una piacevole effervescenza; nel finale, di buona persistenza, spiccano sapidità, energia e freschezza agrumata. A tavola si abbina bene con piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare e crudi.

(Cristina Latessa)



CERALTI

Doc Bolgheri Rosso Scirè

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Syrah
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Ceralti
Proprietà: Iacopo Alfeo
Enologo: Iacopo Alfeo

La famiglia Ceralti, che ha le sue radici ben piantate in questa fortunata striscia di terra della costa livornese, conduce una piccola realtà vitivinicola composta da quasi 11 ettari a biologico, con parcelle poste tra Castagneto Carducci e Bolgheri. Oltre alle classiche varietà dell'areale - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot - coltiva anche Syrah, Sangiovese, Vermentino, Viognier, Incrocio Manzoni e Gewürztraminer, per una produzione complessiva che si aggira sulle 60.000 bottiglie. A guidare le operazioni in vigna e in cantina ci sono Walter Alfeo e il figlio Iacopo Alfeo, entrambi agronomi, che hanno prodotto il loro primo Bolgheri Rosso con l'annata 1997. L'offerta, evidentemente, è incentrata sulle etichette della denominazione bolgherese – Bolgheri Rosso "Scirè", Bolgheri Superiore "Alfeo", Bolgheri Superiore "Sonoro" e Bolgheri Vermentino – a cui si affiancato il Rosato "Nubia" (da uve Cabernet Sauvignon e Sangiovese) e il bianco "Lillare" (blend a base di Viognier, Incrocio Manzoni e Gewürztraminer). Fermentato in cemento e maturato in legno per 6-7 mesi dove ha svolto anche la fermentazione malolattica, il Bolgheri Rosso Scirè 2023, da uve Cabernet Sauvignon e Syrah, profuma di foglia di peperone, macchia mediterranea e frutta rossa matura, con tocchi di tabacco e spezie. In bocca il sorso è polposo e ben profilato, terminando con un finale persistente dai cenni balsamici e pepati.

(fp)

Area39 by GATE 39
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



MOËT & CHANDON

Aoc Champagne Brut Dom Pérignon Vintage

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 220,00
Azienda: Champagne Moët & Chandon
Proprietà: LVMH
Enologo: Vincent Chaperon

Simbolo dell'eredità del monaco benedettino Pierre Pérignon, cellérier dell'Abbazia di Hautvillers, la cuvée Dom Pérignon incarna la visione di un vino assoluto. L'annata 2015 è stata segnata da forti contrasti: a una primavera fredda è seguita un'estate calda e secca, con un'insolazione eccezionale e piogge rare. Le precipitazioni di fine agosto hanno permesso una maturazione completa e omogenea, dando origine a uve generose e sane. Il vino che ne risulta rivela una struttura ampia e composta, che si sviluppa sul palato in larghezza più che in profondità, segnando col frutto il profilo gustativo. Al naso si alternano note di cacao e torrefazione a fiori bianchi come tiglio, peonia e gelsomino, seguite da accenti di anice, cardamomo, scorza d'arancia e acidità di maracuja. La bocca è densa e sapida, definita da una freschezza vegetale e da un finale preciso e persistente, dotata di una dimensione di struttura che poggia le fondamenta su un registro salino e agrumato. Il finale, ampio e verticale, traduce con rigore la visione tattile e architettonica di Dom Pérignon, in cui ogni sorso rivela una presenza piena, che avvolge il palato senza sovraccaricarlo. È questa, per Dom Pérignon, la forma che prende l'armonia. Vincent Chaperon, alla guida della Maison dal 2019, ha voluto dare voce all'identità dell'annata senza compromessi, coerente alla visione volta a documentare l'essenza di ogni millesimo.

(Chiara Giovoni)



PODERE IL CASTELLACCIO

Doc Bolgheri Rosso Orio

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Podere Il Castellaccio Az. Agricola
Proprietà: Alessandro Scappini
Enologo: Attilio Pagli, Laura Zuddas

Bolgheri non è mai scontato. A pochi chilometri da Castagneto Carducci, ai piedi della collina di Segalari che si alza a est della strada provinciale bolgherese, si trova il Podere Il Castellaccio. L'azienda agricola fu fondata nel 2009 da Alessandro Scappini sulla proprietà di famiglia che esiste dagli anni Sessanta: a quei tempi, il nonno materno, Luigi Corradini, piantò per passione un vigneto con i cloni del Chianti, quindi Pugnitello, Foglia Tonda e Sangiovese. Quando il nipote si dedica finalmente alla professione che aveva studiato (agraria), decide di partire proprio da quei filari. Nasce nel 2011 la prima annata del Sangiovese in purezza Dinostro e poco dopo il Valénte, blend delle tre varietà chiantigiane dal vigneto del nonno. Solo nel 2014 l'azienda si inserisce nella Doc Bolgheri, comprando nuovi vigneti coltivati a Cabernet Franc, Merlot e Syrah: nel 2016 nasce Orio, seguito dal Bolgheri Superiore Il Castellaccio, ottenuto da un nuovo vigneto collinare di Cabernet Franc, arricchito di un po' dell'antico Pugnitello (a sua volta meritorio di un'etichetta dedicata: il Somatico). La conduzione è biologica e i vigneti terrazzati si alternano ad olivi, macchia mediterranea e pini marittimi. Ma ci sono anche i cavalli. L'Orio 2023 ha finezza floreale, arricchita di melograno, mirto e foglia di pomodoro, mentre al palato ha aderenza calda e sapida, che lungo il sorso si alleggerisce polposo e iodato.

(ns)



LEONE DE CASTRIS

Salento Igt Rosato Negroamaro Five Roses

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Azienda Vinicola Leone de Castris
Proprietà: Piernicola Leone de Castris
Enologo: Antonio Tripaldi, Riccardo Cotarella

Il Rosato Five Roses 2024, affinata in solo acciaio, si propone con la sua consueta deliziosa semplicità, fatta di profumi di ribes, lampone e rosa, ad anticipare un gusto fragrante e delicatamente sapido. La sua storia è nota: primo rosato ad essere imbottigliato e commercializzato in Italia, il Five Roses deve il suo nome al sito di provenienza delle uve (contrada Cinque Rose) e al "capriccio" del generale alleato Charles Poletti che, sul finire della Seconda Guerra Mondiale, ottenne una grossa fornitura di questo rosato che volle, però, con un nome in lingua inglese. Non c'è dubbio che il Five Roses è il vino icona della cantina con sede a Salice Salentino, che oggi conta su 200 ettari per una produzione complessiva media annua di 1.800.000 bottiglie. La versione Anniversario, messa in commercio per la prima volta nel 1993, per ricordare i cinquant'anni dell'etichetta di questo storico vino uscita negli anni bui del secondo conflitto mondiale, ne rappresenta la versione più importante (accanto alla versione "Anniversario" e insieme ai Metodo Classico anch'essi declinati in versione "base" e Anniversario). Composte tutte da uve Negroamaro in purezza e prodotte da vigne che hanno superato l'età di 20 anni, sono senz'altro fra le etichette più significativi della puglia enoica che, anzi, proprio, grazie a loro ha cominciato il suo percorso virtuoso nel mondo del vino anche internazionale.

(fp)



TREQUANDA

Doc Orcia Sangiovese Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Trequanda
Proprietà: Fondo Pensioni Cariplo
Enologo: Carlo Pilenga

Orcia Sangiovese Riserva Doc è l'etichetta che meglio rappresenta Trequanda, una tenuta di 1.200 ettari (di cui 60 vitati) che si affaccia sull'omonimo comune toscano, crocevia tra la Valdichiana e la Val d'Orcia. Trequanda è un'azienda agricola dalla storia insolita visto che è stata acquisita da Cariplo (oggi Intesa Sanpaolo) negli Anni Trenta, insieme ad altre tenute dell'Italia Centro Meridionale quando, in seguito alla crisi economica del decennio precedente, molti crediti concessi dall'istituto divennero inesigibili. Successivamente, la tenuta è stata rilevata dal Fondo Pensione Cariplo, tutt'ora proprietario dell'azienda, che ha presentato un piano di rinnovamento e di espansione della distribuzione. Orcia Riserva nasce dal miglior vigneto di Sangiovese radicato su un poggio sempre ben ventilato a 450 metri di altezza. Il terreno, di origine sedimentaria e alluvionale, regala finezza al vino che riposa per almeno 24 mesi in legno grande e poi sei mesi in bottiglia prima di arrivare allo scaffale. Nel bicchiere Orcia Riserva 2021 è di un rosso rubino intenso con sfumature granate, mentre i profumi al naso raccontano aromi che spaziano dalla frutta rossa matura alla viola, arricchiti da eleganti note balsamiche e di grafite. Al palato questa Riserva si rivela piena, armonica e persistente, e promette una interessante evoluzione. Si sposa bene con i secondi piatti tipici della cucina senese.

(Cinzia Meoni)

I VINI DI WINENEWS

RESISTENTI NICOLA BIASI
sarzi amade GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM, la nuova tradizione.
Un nuovo impulso, l'eccellenza di sempre. SOL EXPO Full Olive Experience



VAL DI SUGA

Doc Rosso di Montalcino Vigna Spuntali

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Società Agricola Val di Suga
Proprietà: Angelini Wine & Estates
Enologo: Pietro Riccobono

Val di Suga è il cuore ilcinese di Angelini Wines & Estates, che possiede anche San Leonino nel Chianti Classico, Tenuta Trerose a Montepulciano, Bertani in Valpolicella, Fazi Battaglia e San Sisto nei Castelli di Jesi e Puiatti nell'Isonzo. Val di Suga si trova nella parte orientale della denominazione, che guarda sulla Val d'Orcia, ma i vigneti - tutti coltivati a Sangiovese - sono suddivisi in 3 macro zone, poste su 3 diversi versanti. C'è Vigna del Lago, tutta attorno alla cantina: 18 ettari sui 280 metri di altezza, piantati su terreno argilloso che inglobano anche un laghetto, caratterizzati da clima continentale. C'è Poggio al Granchio, sul versante sud-orientale: 18,5 ettari posti a 450 metri di altezza su terreno a galestro, che si affacciano sul Monte Amiata e sulla sua influenza rinfrescante. C'è infine Vigna Spuntali, sul versante sud-occidentale: 15,5 ettari a 300 metri di altezza piantati su terreno sabbioso, che tendono verso il Mar Tirreno con il clima e la vegetazione mediterranei che suggerisce. Tutte e tre le vigne danno forma a 3 versioni di Brunello di Montalcino, ma solo da Vigna Spuntali nasce anche il Rosso di Montalcino Cru dell'azienda, in particolare dalla porzione più bassa del vigneto, quella più fresca. La versione 2021 è carnosa e piena, ma chiara: frutta in caramella e note ematiche anticipano un sorso ispido e intenso, dall'aderenza fruttata e dalla chiusura floreale.

(ns)



DOMAINE CORSIN

Aoc Pouilly-Fuissé Premier Cru Aux Chailloux

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Domaine Corsin
Proprietà: famiglia Corsin
Enologo: staff tecnico aziendale

Nato nel 1864 nel cuore dei vigneti di Pouilly, Joseph Jacquet si dedicò alla viticoltura, iniziando con 2 ettari. Nel 1901, sua figlia Marie sposò Francis Corsin, enologo e proprietario di 2,5 ettari a Davayé. Il loro figlio, Joseph Corsin, continuò l'attività di famiglia, allargando la proprietà su tre comuni: Davayé, Fuissé e Solutré. Nel 1935, con la creazione delle AOC, Joseph Corsin diede un impulso decisivo al futuro del domaine di famiglia, cominciando a commercializzare parte delle sue bottiglie, sviluppando anche un'attività di intermediazione internazionale, assumendo così anche una dimensione internazionale. Suo figlio, André Corsin, nel 1971, espanse ancora l'azienda di famiglia, anche nel comune di Davayé, e acquisì nuovi appezzamenti a Pouilly-Fuissé. I suoi due figli, Jean-Jacques nel 1974 e Gilles nel 1983, lo affiancarono alla guida del Domaine, che continuarono a sviluppare fino a raggiungere i 13,6 ettari attuali, da cui si ricavano 6 etichette: Maconn-Villages; Saint-Véran "Tirage Précoce"; Saint-Véran "Vieilles Vignes"; Pouilly-Fuissé "Vieilles Vignes"; Pouilly-Fuissé Premier Cru "Aux Chailloux" e Pouilly-Fuissé "L'Exception". Il Pouilly Fuissé Premier Cru Aux Chailloux 2022 profuma di pompelmo, rosa, susina e erbe aromatiche, con tocchi iodati a rifinitura. In bocca il sorso è fresco e avvolgente, dallo sviluppo sapido e dal finale agrumato di buona lunghezza.

(are)



CUVAGE

Docg Alta Langa Pas Dosé Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Cuvage
Proprietà: Gruppo Argea
Enologo: staff tecnico aziendale

Cuvage nasce ad Acqui Terme nel 2011 con un obiettivo chiaro: raccontare il Piemonte più autentico attraverso i suoi vitigni simbolo come Nebbiolo, Cortese e Moscato, ma offrendo anche ottime interpretazioni enologiche tramite Chardonnay e Pinot Nero. I sei ettari di vigneti, che vanno da Strevi a Castino, si adagiano su colline fino a 450 metri, tra marne calcaree che donano struttura, eleganza e mineralità alle uve. Uno dei risultati migliori si ha con la Riserva Alta Langa Metodo Classico, un classico blend che è un'espressione raffinata della tradizione spumantistica piemontese. La vendemmia a grappolo intero, la pressatura soffice, la maturazione in acciaio sui lieviti e il lungo affinamento di 36 mesi sui lieviti creano un vino di sorprendente complessità e longevità. La sboccatura à la glace e la maturazione in bottiglia completano un percorso che esalta la purezza varietale e l'eleganza. Nel calice si muove con un perlage finissimo e persistente, rivelando al naso frutta rossa matura, note di nocciola e lievi sentori speziati. In bocca è cremoso, avvolgente, con una fresca acidità che ne amplifica la struttura e un finale lungo e appagante, dove la frutta si intreccia a nuances burrose e minerali. Perfetto con crudi di mare, ostriche, tartare di tonno, crostacei al burro, carni bianche delicate e formaggi stagionati. Un Alta Langa che è un viaggio tra eleganza, classicità e modernità.

(Francesca Ciancio)



CAMPO ALLE COMETE

Doc Bolgheri Superiore Torre alle Comete

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Franc e Sauvignon
Bottiglie prodotte: 8.864
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Feudi Toscana Società Agricola
Proprietà: Antonio Capaldo - Feudi di San Gregorio
Enologo: Lucia Minoggio

Il Bolgheri Superiore Torre alle Comete 2022 - maturato in barrique e tonneau per 18 mesi - profuma di frutti rossi, macchia mediterranea e spezie. In bocca il vino possiede struttura articolata e sorso ampio e polposo, terminando in un finale persistente e dai ritorni balsamici. Lo produce Campo alle Comete (il nome deriva da un antico toponimo locale), che conta su 37 ettari di vigneto ai piedi di Castagneto Carducci, allevati con le classiche varietà internazionali trasferite con successo nella zona: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ma anche con Syrah e Vermentino. In punta di piedi l'entrata nel "regno di Bolgheri" dell'azienda di proprietà di Feudi di San Gregorio della famiglia Capaldo, ma contraddistinta da una cifra stilistica in buona sintonia con la produzione dell'areale. Lo sbarco nella costa livornese si potrebbe rappresentare come un passo quasi obbligatorio e quello compiuto in Toscana nel 2016 dall'azienda con base a Sorbo Serpico - ormai non solo realtà di riferimento irpina, ma Gruppo vitivinicolo a proiezione nazionale (in Basilicata, in Puglia, in Friuli, sull'Etna e nel Cilento, oltre che, evidentemente in Irpinia) - è un passo significativo anche per il fatto di essere stato compiuto in una zona della Toscana che sembra ormai costantemente baciata dal successo e che ospita alcune delle firme più importanti dello scenario enoico del Bel Paese.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



VILLA FRANCIACORTA

Docg Franciacorta Brut Satèn Mon Satèn

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 51.150
Prezzo allo scaffale: € 31,50
Azienda: Villa Franciacorta Società Agricola
Proprietà: famiglia Bianchi e Pizziol
Enologo: Alessandro Gobbetti

Il Mon Satèn di Villa Franciacorta è solo uno dei dodici spumanti che produce la celebre cantina del bresciano. Ampia e generosa al naso, la versione 2019 profuma di frutta tropicale, arancia e crema pasticcera, diventando più sottile al sorso, dove scorre cremoso ma teso, citrino e sapido, dalla lunga chiusura vegetale. Insieme ai vini fermi, le 17 etichette sono il risultato di una minuziosa parcellizzazione dei 46 ettari vitati, composti da un lotto unico a Monticelli Brusati (il più grande della tenuta, che collega il Monte Delma al Monte Madonna delle Rose) e i terreni nelle tenute di Provaglio d'Iseo (dedicati allo Chardonnay), di Martinello (destinati al Pinot Nero), di Ronco di Gussago e Roccolo. Alcune vigne hanno 45 anni di età, piantate nel 1978. Il terreno è di origine marina e la brezza che soffia costante e fresca, proveniente dalla Valcamonica e dalla Valtrompia, assicura buone escursioni termiche fra giorno e notte, e quindi buone acidità in tutte le varietà coltivate: Chardonnay e Pinot Nero, certamente, ma anche Pinot Bianco, Barbera, Nebbiolo, Cabernet Franc e Sauvignon e Merlot. Fondatore e animo dell'azienda fu Alessandro Bianchi, che si innamorò del borgo antico nel 1960 trasformandolo gradualmente in un'azienda complessa e completa: un riferimento per la denominazione. Dalla sua morte nel 2020 le redini sono passate alla figlia Roberta, che ne sta sviluppando ulteriormente le potenzialità. **(ns)**



SAN FELICE

Doc Bolgheri Superiore Bell'Aja

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Società Agricola San Felice
Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz
Enologo: Carlo Franchini

Il Bolgheri Superiore Bell'Aja 2022, maturato pe 18 mesi in barrique, si presenta di colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso propone aromi di frutti di bosco maturi, liquirizia, sottobosco, macchia mediterranea, grafite e pepe, con tocchi affumicati. In bocca il sorso è ampio, pieno e polposo, dall'articolazione tannica articolata e dal finale lungo e avvolgente su toni balsamici. La Tenuta di Bell'Aja è di proprietà del Gruppo Allianz e fa parte del trittico aziendale toscano formato da San Felice, la cantina di Castelnuovo Berardenga acquisita dal Gruppo negli anni settanta, e Campogiovanni a Montalcino, acquistata nel 1982. Lo sbarco del Gruppo Allianz a Bolgheri è arrivato invece nel 2016 ed oggi conta su 15 ettari complessivi - coltivati con le varietà classiche dell'areale, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Vermentino e Viognier - contando anche quelli portati dall'acquisizione nel 2022 dell'azienda Batzella, piccola realtà storica, sempre dello scenario bolgherese. La produzione complessiva è di 65.000 bottiglie, distribuita su quattro etichette: Bolgheri Superiore "Bell'Aja", Bolgheri Superiore "Merìa", Bolgheri Rosso "Bell'Aja" e Bolgheri Bianco. Un terzetto di realtà produttive che può contare su tre delle denominazioni - Chianti Classico, Brunello e Bolgheri - più significative non solo della Toscana ma dell'intero scenario enoico del Bel Paese. **(are)**

ZOOM



BURATTI CONFETTI, DRAGÉES

VIA TRIESTE, 66 - VIMERCATE (MB)
Tel: +39 039 669085
Sito Web: buratticonfetti.com

Da quando la famiglia Buratti ha creato il primo confetto, nel 1950, l'obiettivo è stato sempre quello di realizzare prodotti che portino la clientela ad essere avvolto dal gusto e ad esplorare nuove sensazioni. Ogni confetto Buratti rappresenta i valori dei Maestri Confettieri che l'hanno realizzato, portando con i tratti dell'antica Confetteria Milanese, fatta dal connubio di capacità tecnica, ingredienti di eccellenza ed eleganza. I Dragées (in francese "confetti") di casa Buratti - che a differenza dei confetti tradizionalmente riempiti di sola mandorla, hanno vari ingredienti nel loro ripieno - sono molteplici: dai dragées tartufati - nero fondente, ai dragées lucidi - nocciole bianco; dai dragées tartufati - panna e cioccolato, ai dragées - nocciole fondente; dai dragées tartufati - ciliegie e spolverate bianche, ai dragées lucidi - nocciole latte; dai dragées tartufati - zuppa inglese, ai dragées lucidi - mandorla latte; dai dragées tartufati - torta di mele, ai dragées tartufati - ricotta e pera.

RISTORANTE



IYO KAISEKI

P.ZZA ALVAR AALTO, 9N02 - MILANO
Tel: +39 02 25062888
Sito Web: www.iyo-kaiseki.com

La tradizione giapponese in più portate e una stella Michelin: è il biglietto da visita di Iyo Kaiseki, inaugurato a settembre 2024 nel distretto di Milano Porta Nuova. Il brand Iyo non ha bisogno di presentazioni, dopo che Claudio Liu ha aperto nel 2007 Iyo Sushi Fusion Experience premiato con la stella nel 2014. Sembra un angolo di Tokyo - ambiente minimal, legni naturali, porcellane di classe - ma con vista sullo skyline milanese. Nella cucina dello chef Katsumi Soga valgono due regole: il rispetto della genuinità degli ingredienti, per preservarne il gusto senza la ricerca di eccessi o del superfluo, e la stagionalità. Molti ingredienti vengono dal Giappone, come le capesante di Hokkaido e la carne Wagyu. I piatti propongono le varie cotture: vapore, carbone, tempura e crudi. Oltre al menù alla carta, il ristorante propone due degustazioni: il Kaiseki a 180 euro (7 portate più il dessert da prenotare il giorno prima) e la degustazione dello chef (5 portate più il dessert) a 140 euro. The, saké e vini di alto livello.



INFORMAZIONI:

Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it

tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Barone Pizzini

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina privacy. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami. Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews
+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2025 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

TipolitografiaMM ETICHETTE // DEPLIANTS
DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO
CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura